



ESPÍRITU
de CHILE


Intrépido Patrimonial RESERVA

EXPLORAR. DISFRUTAR.
VOLVER
A EXPLORAR.

Eso es ESPÍRITU DE CHILE.


Una invitación permanente a vivir experiencias únicas conectados con la naturaleza. Ese es el espíritu que se mantiene vivo en cada uno de nuestros vinos, creados para disfrutar mientras esperas tu siguiente aventura.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

CEPAS:
60 % Semillón 
30% Sauvignon Blanc
10% Moscatel

DENOMINACIÓN: 
Valle de Curicó

TEMPERATURA: 
10°-12 °C

ALCOHOL: 
13%

AZÚCAR RESIDUAL: 
2.5 g/l

PH:
3,3 g/l

ACIDEZ:
6,5 g/L

ENÓLOGO:
Jon Usabiaga



Adentrarse en la naturaleza salvaje requiere carácter y personalidad. Esa es la propuesta de intrépido: un llamado a aventurarse por las cepas emblemáticas de Chile, en un fascinante recorrido de sabores patrimoniales. Perfecto para compartir las experiencias de tu última aventura.

Intrépido Patrimonial Mezcla Blanca

ORIGEN:

Las principales uvas que dan origen a este vino, vienen del valle de Curicó, uno de los valles con mayor tradición vitivinícola en Chile. Los campos están situados cerca de la Cordillera de Los Andes a una altitud de entre 500 y 700 mts.

VINIFICACIÓN:

Las uvas de esta Mezcla Blanca fueron cosechadas y vinificadas cuidadosamente durante la noche para evitar su oxidación. La temperatura de fermentación se mantuvo entre los 14-16 grados para favorecer el desarrollo de aromas frutales. Después de terminada la fermentación alcohólica el vino se mantuvo en contacto con sus lías durante 2 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Esta mezcla resalta por sus aromas cítricos, fruta tropical tales como Lichi y Guayaba, además de un toque de flores blancas. En el paladar es de entrada lineal, con fresco final y una acidez muy vibrante.

SUGERENCIAS:

Este vino es ideal para compartir con platos de mariscos, pescados y quesos no madurados



@espirituchilewines • www.espirituchile.com